

Filetto di reale di manzo II



Ingredienti:

Filetto di reale di manzo II
Gamberoni Black Tiger (8/12)
Burro aromatizzato alle erbe (senza sale)
Fleur de sel
Riso nero Gallo
Albume
Albicocche fresche
Peperoni rossi
Peperoncini piccoli
Cipolla tritata
Sciroppo di zenzero
Vino bianco secco
Sale e pepe
Brandy
Zucchero
Gelespessa (per addensare)
Spinaci novelli
Verza

Lardellare il filetto di reale di manzo con i gamberoni Black Tiger saltati in padella.

Di seguito marinare con il burro aromatizzato alle erbe e il Fleur de sel.

Rosolare a fuoco vivo e lasciare cuocere per 8 ore a 69° C nel PRO-HOLD.

Cuocere il riso nero, condire, mescolare con l'albume e friggere in padella.

Tagliare a pezzi le albicocche, i peperoni e la cipolla e saltarli brevemente in padella.

Versarci il vino bianco e lasciare cuocere.

Successivamente passare e condire col Brandy, lo sciroppo allo zenzero, del pepe e dello zucchero.

Se necessario, addensare con un po' di Gelespessa.

Saltare gli spiaci novelli e la verza e aggiustarli di sale e pepe.